

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 18 Bydgoszcz, 2. Mai Bromberg 1939

Die Reichsgartenschau in Stuttgart.

Der schwäbischer Dichter August Lämmle hat von der Entstehung seines Heimatlandes eine entzückende Geschichte erzählt. Danach hat der Herrgott, als er die Erde schuf, sich erst einmal ein Modell gebaut, mit gipfelreichen Gebirgen und freundlichen Wiesentälern, breiten kornbestandenen Ebenen mit glitzernden Seen, silbernen Flüssen und murmelnden Bächlein, mit rauschenden Wäldern und verschwiegener Heide. Darüber hat er einen wunderschönen blauen Himmel gespannt und hinein die lustigen Musikanten der Vogelwelt gesetzt. Das Licht aber dazu hat die Sonne, haben nächtens Mond und Sterne geliefert. Als dann die Erde geschaffen war, war es dem Herrgott schade um das kleine Kunstwerk. Er suchte einen feinen und heimlichen Platz auf der Erde und setzte da mitten hinein: das Schwabenland . . .

Nach diesem Vorbild hat sich Stuttgart, die Großstadt zwischen Wald und Reben, seine Reichsgartenschau 1939 geschaffen. Im Norden der schwäbischen Hauptstadt, am Fuße des Killes-Berges, einer der beherrschenden Höhen der Stadt zwischen Stuttgart und Cannstatt, und unweit des Kräher-Waldes ist aus einer Wildnis von Stein- und Geröllhalden, aus alten Steinbrüchen und Schuttabladeplätzen ein kleines Paradies entstanden: des Herrgotts Mustergärtle. Was die Preisträger des Reichswettbewerbes, der Gartengestalter Hermann Mattern und Regierungsbaumeister Gerhard Graubner, im Auftrage des Reichsnährstandes und der Stadt Stuttgart hier auf einem fast 51 Hektar großen Gelände mit Höhenunterschieden bis zu 60 Metern und bei Erdbewegungen von rund 600 000 Kubikmetern geschaffen haben, ist großartig und beispielhaft zugleich. Hier sind buchstäblich Berge versetzt und ganze Wälder gepflanzt worden, von den Millionen Blumen, den Zierhölzern und Sträuchern, den Stauden und Pflanzen ganz zu schweigen. Es gibt kein Landschaftsbild aus dem Schwabenland, das hier nicht im kleinen wiedererstanden wäre: Berge und Abhänge, Schluchten und Täler, Wald und Feld, Heide und Wiesen. Von den 50 Hektar werden allein 15 000 Quadratmeter von den Seen und 50 000 Quadratmeter von den verschlungenen Pfaden beansprucht. Und für die Be- und Entwässerung allein mußten Stollen bis zu 80 Meter Länge durch das Felsgestein getrieben werden. Denn nirgends auf dem weiten Gelände ist naturgewachsener Boden. Mehr als 150 000 Kubikmeter Muttererde mußten angefahren und auf das hergerichtete Gelände verteilt werden.

Für die Festbauten der Reichsgartenschau, die für den später hier erstehenden Tiergarten bestehen bleiben, mußten Fundamente bis zu 14 Meter Tiefe ausgehoben werden, um auf tragfähigen Baugrund zu kommen. Die Arbeiten wurden bereits im Frühjahr 1937 begonnen. Heute ist von den gewaltigen Vorarbeiten nichts mehr zu sehen, und das Gelände der 3. Reichsgartenschau, der Leistungsschau des deutschen Gartenbaues und der Fachausstellung macht den Eindruck, als habe es schon von jeher in seiner vielfältigen Schönheit bestanden.

Harmonie zwischen Landschaft und Bauten.

Dieser Eindruck wird vornehmlich dadurch bestärkt, daß bei der Gesamtanlage die Angleichung an den landschaftlichen Charakter des Landes mit größter Treue vollzogen und alle Baulichkeiten landschaftsverbunden gestaltet wurden. Vom Haupteingang mit dem prächtigen Empfangsgebäude in rotem schwäbischen Sandstein über den weiträumigen Ehrenhof zu den Verwaltungsgebäuden und der großen Ausstellungshalle für die von Monat zu Monat wechselnden Sonderschauen bis zur großen Halle des Reichsnährstandes, einer Ehrenhalle aus schönem Buntsandstein, ist immer die Bauweise des Landes gewahrt.

Ein Tal der 60 000 Rosen.

Vom Ehrenhof aus führt der Weg in die gärtnerischen Anlagen, über breite und schmale Wege, durch grüne Täler und auf luftige Höhen, durch tiefe Schluchten und an steilen Felswänden vorbei zu blumenübersäten Wiesen, in üppigem Blütenflor prangenden Obstgärten, zu Wochenend- und Siedlungshäusern, zu Mustergärten, einer großartigen Badeanlage mit Freischwimmbecken, in ein Wildpflanzengebiet, in das mit 60 000 roten Rosen bepflanzte „Tal der Rosen", an einem stillen Bergfriedhof vorüber auf den Aussichtsturm am Killes-Berg, von dem aus man einen herrlichen Blick in das Gartenparadies und weit darüber hinaus auf die Rebenhänge des Neckartales hat, die jetzt ein feiner, grüner Schleier überzieht. Mit großem Geschick ist das erhalten worden, was das Gelände an natürlichen Schönheiten bot, und überall verblüfft die Harmonie zwischen den Bauten und der Landschaft, die dadurch erreicht wurde, daß Gartengestalter und Architekten bei der Schaffung der Reichsgartenschau in allen Fällen Hand in Hand gearbeitet haben. So sind die zahlreichen Holzbauten, wie die große Plan- und Modellschau, die Ladenstraße, die Sonderausstellung des Generalinspektors für das deutsche Straßenwesen, alle Gaststätten, aber auch alle Siedlungshäuser eingebettet in die Natur, als hätten sie schon immer dort gestanden.

Gärten über Gärten.

Nirgends hat man den Eindruck einer Ausstellung. Denn auch die großen gärtnerischen Anlagen des herrlichen Dahliengartens, der jetzt mit Stiefmütterchen bepflanzt ist, die Azaleen- und Rhododendronschau, der Primelgarten, die große Blumenzwiebelwiese, die Obstwiesen, die Zierpflanzen,

das gesamte Tal der Rosen, die Sondergärten wie der Garten der Heilpflanzen, des Bienen- und des Seidenraupenzüchters, die Obstgärten und der Weinberg, sie alle sind so angelegt, wie man sie auch in der Natur, wenn auch nicht in dieser Vielfalt, diesem Artenreichtum und dieser verschwenderischen Pracht, antrifft. Selbst der Tierkindergarten und das in einer Schlucht untergebrachte Wildgehege, die frei herumspazierenden Kronenreiher und Kraniche, die Störche und Enten und die gesamte Kleinvogelwelt sind hier zu Hause. Nur die rosenroten Flamingos, die in einem der Seen stehen, bringen den Eindruck der Ferne in dieses Paadies. Den schönsten Schmuck aber hat der Frühling beigesteuert, der das ganze Land und die wunderschöne Hauptstadt des Schwabenlandes mit verschwenderischer Blütenfülle überschüttet hat. Das ist vielleicht der tiefste Eindruck, den die 3. Reichsgartenschau 1939 in Suttgart vermittelt, daß sie ein Stück dieser herrlichen Stadt und ein Teil aus des Herrgotts Mustergelände ist.

Landwirtschaftliches.

Landwirtschaft im Mai.

Die Vorbereitung der Grünfuttermente, sei es zur Trocknung, sei es zur Einsäuerung, ist die wichtigste Frage des Monats. Der fruchtbare Mairegen kann uns in dieser Beziehung nicht mehr schrecken. Selbst feuchtes Wetter ist für die Trocknung mit Schweden- oder anderen Gerüsttrocknern kein Hindernis. Man wird die Mahd nicht zu lange aufschieben, denn junges Grünfutter gibt das beste Heu, die jungen Pflanzen haben auch die größte Wachstumskraft. Sie kann durch eine Jauchegabe nach dem Schnitt noch gefördert werden, wobei Phosphorsäure und Kali nicht zu vergessen sind. Es gilt also, Vorbereitungen zu treffen. Wo nicht ausreichend Trockengerüste vorhanden sind, müssen die erforderlichen Hölzer zurechtgeschnitten und Krampen beim Schmied bestellt werden. Für Schwedenreuter braucht man auf 1 Hektar etwa 180 Stangen von 5 Zentimeter Stärke und 2,20 Meter Länge, dazu 2000 Meter verzinkten, weichen Eisendraht von 2 Millimeter Stärke. Auch die Einsäuerung des vom Felde gewonnenen Grünfutters erfordert Vorbereitungen. Am wichtigsten ist die gründliche Prüfung der Wände der zementierten Gärkammern. Sie müssen völlig sauber sein, der Putz darf auch nicht den geringsten Schaden aufweisen, weil die Säure sonst weiterfrißt und falsche Gärung hervorruft. In der Hauptsache wird es sich jetzt um die Einsäuerung von Gemenge mit Inkarnatklee, Raps, Rübsen und Wickroggen handeln. Wenn der Raps zu blühen beginnt, ist die richtige Schnittzeit da. Keinesfalls darf er schon Schoten ansetzen. Auch der Blütebeginn des Inkarnatklees zeigt die richtige Schnittzeit an. Kleinere Behälter werden mit einer Spreuschicht am Boden versehen, bei größeren muß der Abfluß unten für Ableitung des Sickerwassers sorgen. Wir werden auch einen Überschlag über den gewonnenen Futtervorrat machen. Bei einer Tagesgabe von 25 Kilo Gärfutter je Kuh reicht 1 Kubikmeter für etwa 1 Monat. Je nach Frucht und Erntemenge erzielt man je Hektar Gärgut für die Beschickung von 25 bis 30 Kubikmeter.

Bei sehr schönem Wetter denke man natürlich an die Rüben. Wo die Rübenfliege stark auftritt, wird man die Pflänzchen durch eine Kopfdüngung zu stärken suchen und mit dem Vereinzeln nicht zu lange warten. Erst später hat gegen die zweite Generation eine chemische Bekämpfung Zweck. Die zeitgemäßen chemischen Kampfstoffe dürfen bei den Unkräutern nicht dazu führen, die mechanische Bekämpfung durch Hacke, Egge, Striegel usw. zu vernachlässigen. So wird man jetzt beim Flachs mit chemischen Mitteln nicht mehr vorgehen dürfen, um die Nutzpflanze selbst nicht zu schädigen. Weniger empfindlich ist das Getreide. Immer wird aber die Hand- oder Maschinenhacke unentbehrlich sein. — Nach den abgeernteten Zwischenfrüchten wird man auch noch vorgekeimte Kartoffeln auspflanzen, im Durchschnitt 20 bis 22 Doppelzentner je Hektar unzerschnittener Knollen mittlerer Größe. Ebenso ist jetzt auch Markstammkohl bei Pflanzung in den Boden zu bringen. Unter günstigen Verhältnissen beträgt die Pflanzweite etwa 60×40 Zentimeter, je später die Pflanzung aber erfolgt, je ungünstiger die Wachstumsverhältnisse sind, desto enger wählt man den Abstand, den man bis auf 40×30 Zentimeter verringern kann.

Vom Grünfutter wird man Klee und Luzerne nach Möglichkeit zur Heubereitung benutzen, sie sind im Winter als Rückgrat der Aufzucht und Milchgewinnung unersetzlich. Das junge Grünfutter ist jetzt noch kraftfutterähnlich, die alleinige Verabreichung bis zur Sättigung bedeutet Nährstoffverschwendung und sehr teure Düngererzeugung. Es ist besser, die Gaben entsprechend den Leistungen zu verkürzen und dafür Futterstroh bis zur Sättigung beizugeben. Sie sollen nicht vor ihrer vollen Entwicklung ausgeplündert werden. Die Beigabe von Rüben, Sauerkartoffeln und Gärfutter sowie Futterstroh verbessert die Ausnutzung der hochwertigen Nährstoffe. Man darf nicht ängstlich werden, wenn die Entwicklung auf den noch nicht besetzten Koppeln dann zu schnell vor sich geht. Die Sense verhütet dann zugunsten der Heu- oder Gärfutterbereitung Verluste.

Dr. E. Feige.

Obst- und Gartenbau.

Praktische Gartenwinke für Mai.

Die Eisheiligen. Alljährlich im Mai kehren sie wieder. Da müssen wir vorsichtig sein, damit die zarten, frostempfindlichen Pflanzen, wie Tomaten, Dahlien, Bohnen usw., nicht erfrieren. Durch Frostschutzhauben aus Pergamentpapier oder auch durch Blumentöpfe, die man bei Frostgefahr über die kleinen Pflanzen stülpt, kann man diese vor dem Erfrieren schützen. Auch ganze Beete, die mit frostempfindlichen Gemüsepflanzen besetzt sind, kann man durch geeignete Vorkehrungen vor dem Erfrieren schützen. Dies geschieht durch bereitgestellte Rohrdecken, die man auf niedrigen, aus Latten angefertigten Gestellen über diesen Beeten ausbreitet.

Spargelpfl.ge. Das Spargelstechen ist im Mai in vollstem Gange und zwei bis dreimal werden täglich die Spargeldämme abgesucht und jede durchstoßende Spargelpfeife wird sorgfältig herausgestochen. Auch alles sich zeigende Unkraut muß man immer rechtzeitig entfernen und die Dämme stets sorgfältig ebnen. Von großer Wirkung ist eine Kopfdüngung in der zweiten Maihälfte, die dem Spargelwachstum im Juni gut hilft.

Sellerie. Anfang Mai wird Sellerie ausgepflanzt. Man soll jedoch nur verstopfte, kräftige Pflanzen nehmen und nicht zu eng pflanzen. Besonders wichtig ist ein reichliches, aber oberflächliches Dünger der Selleriebeete mit Stallmist.

Gemüse-Aussaaten. Jetzt werden endlich die frostempfindlichsten Gemüsearten ausgesät. Man kann aber auch Bohnen und Gurken, die bekanntlich sehr frostempfindlich sind, in Töpfen oder Kistchen aussäen und erst in der zweiten Maihälfte auspflanzen. Von den früher ausgesäten Gemüsearten wie Erbsen, Karotten, Radieschen, Rettichen

Blühende Obstspaliere an Haus- und Gartenmauern. Bei etwaiger Blütenfrostgefahr dürfen wir nicht versäumen, auch die Mauerspaliere durch Vorhängen von Stroh- oder Schilfdecken zu schützen. Wir können aber auch zu diesem Zweck einfache Rolläden aus Sackleinwand anfertigen, die am Tage hochgezogen, in der Nacht aber herabgelassen werden.

Erdbeeren. Während der Blüte darf man die Erdbeeren nicht mit der Brause und mit kaltem Wasser gießen, sonst werden die Blüten inwendig schwarz und setzen keine Früchte an. Bei großer Trockenheit gießt man darum die Erdbeeren während der Blüte mit dem Rohr zwischen den Reihen, so daß die Blüten nicht benetzt werden.

Die Frühbeete. Die in den Frühbeeten herangezogenen Gemüsepflanzen sind jetzt ausgepflanzt und die leergewordenen Fenster werden durch Anpflanzung von in Töpfen vorgezogenen Gurkensetzlingen auch im Sommer nutzbringend ausgenützt.

Immergrüne Ziersträucher. Buchsbaum, Eibe und andere Coniferen, auch sonstige immergrüne Ziersträucher können wir noch im Mai verpflanzen. Sie müssen dann aber bei trockenem, warmem Wetter durchdringend gegossen und ständig von unten naßgehalten und von oben überbraust werden.

Dahlienpflanzen. Die Dahlienknollen müssen spätestens Anfang Mai in die Erde kommen. Auch die Stecklingspflanzen werden in der zweiten Maihälfte aus-

gepflanzt. Diese so prächtig blühenden Pflanzen lassen sich im Garten verschiedenartig verwenden, so die Mignondahlien auf Blumenbeeten, die größer werdenden Dahliensorten als Einzelpflanzen und auch zur Vorpflanzung vor den Ziersträuchern.

Azaleen. Die nunmehr abgeblühten Topfazaleen werden aus den Töpfen genommen und in eine Erdmischung aus Lauberde, Torfmull und getrockneten Kuhfladen im Garten ausgepflanzt. Bei sonnigem, warmem Wetter wird zuerst schattiert, den ganzen Sommer hindurch aber reichlich gegossen und die Pflanzen werden auch ständig überbraust.

Die wohlschmeckende Spitz-Morchel.

Wer im Frühling nach einem warmen Regen seine Schritte über Waldwiesen lenkt, wird manchmal in großer Menge die im Bilde dargestellte Spitz-Morchel finden. Aber auch an Waldrändern und in Gärten ist sie öfter anzutreffen und dürfte mit zu unseren besten Speisepilzen zählen, für die immer Käufer vorhanden sind. Der grau-, gelb- oder dunkelbraune hohle Hut ist kegelförmig und nach oben geschlossen, während die Oberfläche netzartig in kleine Gruben geteilt ist. Der walzenförmige, weiße Stiel erreicht eine Länge bis zu 5 Zentimetern. Das Fleisch ist zart und wohlschmeckend.



Die Spitz-Morchel wächst vom März bis Anfang Juni, vereinzelt auch noch im Herbst und ist völlig ungiftig, während man die flache, höckerige Speise-Lorchel am besten in Salzwasser kocht und das Wasser fortgießt. Dann ist auch sie vollkommen unschädlich. Ebenso getrocknet.

Während die Spitz-Morchel mehr als Feinkost beliebt ist, beherrscht die Speise-Lorchel als sehr geschätzter Speisepilz den Frühlingsmarkt.

Geflügelzucht

Das Wassergeflügel im Mai.

Gänse. Acht Tage alte Gössel werden gern gekauft, da ihre Aufzucht bei einiger Aufmerksamkeit leicht vor sich geht. Wenn der Absatz solcher Gössel auch schönes Geld einbringt, so darf man der einzelnen Muttergans doch nicht alle ihre Gössel nehmen. Vielleicht denkt mancher dabei gar, seine Gans würde nun, da sie keine Gössel mehr zu führen hat, recht bald mit dem Legen beginnen und danach sofort brüten. Das ist aber keineswegs so. Die alte Gans sehnt sich so sehr nach ihren ersten Gösseln, daß sie darüber richtig krank wird. Sie denkt kaum wieder daran, zu legen. Daher sollten ihr immer einige Gössel belassen bleiben.

Vorsicht, daß die Gänseküken nicht durch Herumpatschen im Wasser darmkrank werden. Lassen wir sie nicht zu früh zum freien Wasser. Im Alter von vier Wochen bekommen sie außer viel Grünzeug ein Weichfutter aus zerkleinerten Möhren und gekochten Kartoffeln bzw. Kartoffelschrot, durchsetzt mit Gersten- und Haferschrot. Jeden Abend gibt es angequellte Körner: Hafer und Gerste.

Enten: Die Legetätigkeit der Enten mit freiem Auslauf ist scharf zu überwachen, da sie im kalten Wasser häufig ihre Eier verlieren. Solch Auslauf ist auch nichts für Entenküken. Wenn diese nur so viel Wasser haben, daß sie sich jeden Tag übersprudeln können, so ist dies für sie völlig ausreichend. Auf diese Weise bleibt die kleine Gesellschaft vor Erkältungskrankheiten bewahrt. — Einzelne Enten fangen jetzt an zu brüten, doch ist ihnen bei diesem Geschäft nie recht zu trauen. Häufig gehen sie mitten in der Brut auf und davon. Auch die Entenbruteier müssen geschiert werden. Ho.

Der Hühnerhof im Mai.

Obwohl der Hauptmonat zur Beschaffung von Hühnerküken der April ist, werden viele Hühnerzüchter doch gezwungen sein, noch im Mai brüten zu lassen. Maibruten werden ja, wenn sie sorgsam gepflegt werden, auch noch recht gut. Dies gilt vor allem für die mittelschweren und leichten Hühnerrassen. Der Zwerghuhnzüchter läßt so im allgemeinen Küken seiner Rassen überhaupt nicht früher ausbrüten. Küken, die in der Entwicklung nicht recht mitkommen, dabei piepsend in einem Abstand von den anderen Küken hinter der Glucke hertrotteln, sind in der Regel magenkrank, weil sie zu schweres Futter erhalten haben. Sie bekommen nun zur Hauptsache einen mit Milch angerührten Brei aus Hafergrütze und viel Grünes; animalisches Futter bleibt zunächst so gut wie ganz fort. Letzteres haben die Küken sowieso zu viel bekommen, wenn sich am After Kotmassen bilden. Diese sind stets mit lauwarmem Wasser mittels eines Läppchens sorgsam zu entfernen.

Die Aufzucht der Küken sollte getrennt vom Zucht- und Haushaltungsgeflügel vor sich gehen. Es darf nicht unterlassen werden, ihnen zur Kennzeichnung der Jahrgänge die verbilligten geschlossenen Farbenfußringe umzulegen. Dieses Jahr sind blaue an der Reihe. Handelt es sich um Tiere, die späterhin auf Ausstellungen geschickt werden sollen, so müssen sie jetzt den AR-Ring 39 erhalten.

Mitte Mai sind die Hennen auf der Höhe ihrer Legetätigkeit. Um sie möglichst lange darauf zu halten, sind ihnen jeden Tag angequellter Hafer und dicke Körner zu reichen. Die Landfrauen tuen gut, jetzt diejenigen Eier, die sie späterhin im eigenen Haushalt verwenden wollen, einzulegen, um so gut versorgt zu sein, wenn im September, Oktober usw. die Legetätigkeit der Hennen stark nachläßt bzw. endlich ganz aufhört. Ho.

Viehzucht.

Woher kommt das Kälber-Aufblähen?

Das Aufblähen der Absatzkälber ist eine unangenehme Begleiterscheinung bei der Rindviehzucht, jedoch lassen sich die Blähungen vermeiden, wenn man einmal die Kälber nicht zu ergiebig füttert und beim Absetzen der Kälber darauf achtet, daß die Rauhfutterbeigaben nicht zu groß sind. Gerade der Übergang zur Rauhfutterernährung bringt in vielen Fällen ein Aufblähen des noch schwachen Kälbermagens mit sich. In einigen Fällen scheinen Bakterien die Ursache des Aufblähens zu sein. Hier gebe man 1—2prozentiges warmes Kochsalzwasser in Mengen von 3—6 Litern („Mitteilungen für die Landwirtschaft", Heft 16/1939) und sorge gleichzeitig für eine Umstellung der Fütterung, Rauhfutter vor oder nach der Tränke.

Jagdwesen.

Die Jagd im Monat Mai.

Nach getreulicher Erfüllung seiner Hegepflichten in den vergangenen Monaten, lockt es den Weidmann hinaus, in den hoffentlich sonnigen Mai. Überall an Busch und Baum herrlich leuchtendes Junglaub, üppig sprießendes Grün auf weiter Flur, dazu Sonne und blauer Himmel und das Nahen jagdlicher bunter Erlebnisse. Noch sind Hegegänge, bei denen man auf wildernde Hunde und streunende Katzen achten muß, unbedingt nötig, denn Ruhe im Revier und Fernhaltung jeglicher Störung während der Brut- und Setzzeit sind die Grundbedingungen für das Gedeihen unseres Wildes.

In gepflegten Niederwildrevieren ist auch der Fuchs kurz zu halten, indem man am befahrenen Bau die Jung-

füchse abschießt. Die Fähe ist auf alle Fälle zu schonen, denn als Revierpolizei können wir den Fuchs nicht missen, und auch das Raubwild hat seine Daseinsberechtigung.

Die Horstbäume der Krähen und anderen Raubvögel, wie Sperber, Hühnerhabicht und Elstern, sind abzuklopfen und das Flugraubwild beim Abstreichen abzuschießen.

Die Damschaufler werfen ab und mit dem Ende des Monats hört die Schonzeit für Rehböcke auf, die nun verfärbt haben und mit dem Fegen des Gehörns fertig sind. Es ist nun an der Zeit, sich über den Bestand der Böcke im Revier ein klares Bild zu verschaffen und den Abschußplan aufzustellen. Die älteren Böcke pflegen sich von den Sprüngen abzutun, um ihren Stand den Äsungsverhältnissen entsprechend zu wählen.

Gegen Ende des Monats werden die Kälber von Rot-, Reh- und Damwild gesetzt, welche sorgfältig gegen Störungen durch Mensch und Tier zu schützen sind!

Die Wildäcker und Remisen, welche mit Helianthi, Topinambur usw. bebaut sind, müssen durch Hacken und Behäufeln vom Unkraut rein gehalten werden. In Hochwildrevieren ist gegen Ende des Monats mit der Werbung des Laubheues zu beginnen.

Der Hund, der treueste Begleiter des Jägers, ist in dieser Zeit im Revier möglichst kurz zu halten, damit das Wild nicht schon vorzeitig vergrämt wird.

Für Haus und Herd.

Reste lassen sich gut verwenden.

Dänischer Salat.

Gekochte Nudeln oder Nudelreste, Fleisch- oder Schinkenwürfel, würfelig geschnittene gelbe Rüben, Sellerie, grüne Bohnen und evtl. junge Erbsen oder Spargel, rohe Tomaten, Endiviensalat, Marinade oder Mayonnaise. Man mischt alle Zutaten zusammen und richtet sie in Marinade oder Mayonnaise an, verziert mit etwas Gemüse, das man zurückbehalten hat.

Roher Sauerkrautsalat ostpreußisch.

Feingeschnittenes Sauerkraut wird mit geriebenen rohen Äpfeln und Meerrettich, etwas Sahne oder Öl vermischt. Es schmeckt besonders gut zu Bratkartoffeln.

Feiner Salat.

1 Kilo Kartoffeln, 1 Sellerieknolle, 500 Gramm Äpfel, 250 Gramm Mohrrüben oder Tomaten, 1 Zwiebel, evtl. etwas Kopf- oder Endiviensalat, Essig, Öl, Salz, Zucker, Senf. — Essig, Öl, Zucker, Salz und Senf rührt man zusammen und gibt dann die in gleichmäßige Stücke geschnittenen gekochten Kartoffeln, Sellerie, Mohrrüben zu und die rohen Äpfel, Tomaten, Kopf- oder Endiviensalat, die man am besten in Streifen schneidet. Man kann die Mohrrüben auch roh raffeln und an den Salat geben. Man muß evtl. etwas Wasser an den Salat geben, damit die Tunke gut durchziehen kann. Der Salat muß 2—3 Stunden vorher angemacht werden.

Tiroler Geröstel (Bayern).

Kartoffelreste, Fleisch- oder Wurstreste, Backfett, 1 Ei, 1 feingeschnittene Zwiebel, evtl. Tunkenreste. — Man dünstet die Zwiebel leicht in der Pfanne an, gibt die Kartoffeln dazu, brät sie hellbraun, mischt die Fleisch- oder Wurstreste darunter, gibt die Tunke, die man mit dem Ei verrührt hat, oder das Ei mit Milch verrührt darüber und läßt zusammenbacken. Richtet auf einer Platte an und gibt Kraut- oder Rübensalat dazu.

Schlesischer Schmarren.

Dazu wiegt man alle Reste von Fleisch oder Fisch, Kartoffeln oder Nudeln und Gemüse fein, mischt sie mit etwas Milch oder entrahmter Milch, Ei und etwas Mehl, schmeckt den Teig ab, formt daraus flache Plätzchen, die man in der Pfanne von beiden Seiten braun bäckt. Dazu ißt man Tunke oder Salat oder saure Gurken.

Sauerkrautpfannkuchen.

Sauerkrautreste oder frisches Sauerkraut, roh geriebene Kartoffeln, Salz, etwas Mehl und evtl. 1 Ei werden gemischt und löffelweise in der Pfanne gebacken. Man kann sie mit gedünsteten Zwiebelscheiben oder Kümmel bestreut anrichten und dazu Salat essen oder Buttermilch trinken.

*

Pflaumenklöße.

Zutaten: 1 Kilo gekochte, geriebene Kartoffeln, 125—250 Gramm Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2—3 Eier, entsteinte Pflaumen, Zucker nach Geschmack, Salz und gegebenenfalls 1—2 Eßlöffel Fett.

Die Kartoffeln werden mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet. Man formt Klöße, in deren Mitte man eine entsteinte, mit Zucker gefüllte Pflaume gibt. In siedendem Salzwasser läßt man die Klöße langsam gar werden und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Man kann eine braune Butter- oder Pflaumenmus-Tunke dazu geben.

Quarktunke zu Salaten.

Zutaten: 125 Gramm Quark, ½ Liter dicksaure Milch, eine kleine gewiegte Zwiebel, etwas Essig, Öl und Senf, 1 Prise Salz. Zubereitung: Der Quark wird mit der Milch tüchtig verrührt, mit den angegebenen Zutaten verquirlt und abgeschmeckt.

Heringsauflauf.

2 Kilo gedämpfte Kartoffeln, 70—80 Gramm Milcheiweißpulver (7—9 Eßlöffel), 25 Gramm Mehl, 2 Eier, 3—5 Salzheringe, 20 Gramm Fett, 1 Zwiebel, ¾ Liter Wasser. Die gewässerten Heringe werden in kleine Stücke geschnitten und mit der kleingeschnittenen Zwiebel lagenweise mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in eine gefettete Form gelegt. Mehl und Milcheiweißpulver mit Wasser anrühren, mit den Eiern und etwas Zitronensaft verquirlen und über den Auflauf gießen! Der Auflauf wird mit Fettstückchen belegt und dann eine Stunde im Ofen gebacken.

Grüne Heringsröllchen in Dilltunke.

Es werden hierzu benötigt: 4—5 Heringe, Salz, Essig, je 2 Eßlöffel Fett und Mehl, 1 Liter Wasser, ferner Milch, Salz, Zitrone und fein gewiegter Dill. Die grünen Heringe werden sauber gemacht, in entsprechende Stücke geschnitten, gesäuert und gesalzen. Aus Fett, Mehl, Wasser und Milch bereitet man eine helle Tunke, die man abschmeckt. Die Heringsstücke rollt man nun auf, steckt sie mit einem Stäbchen zusammen und läßt sie 10 Minuten lang in der Tunke ziehen.

Aus der Praxis.

Wie stärkt man die Sehkraft?

Ein vorzügliches Mittel zur Stärkung und Erhaltung der Sehkraft ist die Gewohnheit, sowohl die Augenlider als auch die Augenbrauen und Schläfengegend täglich am besten unmittelbar vor dem Schlafengehen mit kaltem Wasser zu befeuchten. Es gibt in der Tat nichts, was die Nervenkraft des Auges mehr und dauernder stärkt und es vor Blutüberfüllung (die Hauptsache der meisten Augenübel) sicherer schützt als dieses einfache Mittel. Man sollte es mehrmals am Tage anwenden, wenn das Auge vielleicht gerade schwächende Anstrengungen zu bestehen hat. Alle anderen Erhaltungs- und Stärkungsmittel des Sehvermögens wende man nur nach Rücksprache mit dem Arzt an.

Feuchte Hände.

Als Mittel gegen feuchte Hände wird empfohlen: Borax, Salizylsäure, von jedem 75 Gramm, 2 Gramm Borsäure, je 50 Gramm Glyzerin und Alkohol. Mit dieser Mischung täglich drei Mal die Hände einreiben.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.